



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 083 oceny

Kuchnia ZERO WASTE z wykorzystaniem kuchni śląskiej i lokalnej

Numer usługi 2026/06/09/17498/3614278

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 16.09.2026 do 17.09.2026

2 880,00 PLN brutto
2 880,00 PLN netto
180,00 PLN brutto/h
180,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do pracowników branży gastronomicznej, w szczególności osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, cateringach, bistrach i firmach zajmujących się produkcją żywności. Uczestnikami mogą być szefowie kuchni, kucharze, pomoc kuchenna, managerowie kuchni, a także odpowiedzialne za zakupy i magazynowanie produktów spożywczych oraz osoby uczące się, chcące poszerzyć swoją wiedzę z zakresu nowoczesnej gastronomii, jak również osoby chcące nabyć kwalifikację: "Planowanie i realizacja procesów gastronomicznych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i ideą zero waste".
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	09-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do wdrażania zasad zrównoważonej produkcji żywności w gastronomii zgodnie z ideą „zero waste”. Uczestnicy uczą się ograniczać zużycie wody, energii i odpadów, planować świadome zakupy i

magazynowanie oraz wykorzystywać resztki w kuchni w sposób kreatywny i bezpieczny. Usługa prowadzi do nabycia kwalifikacji: "Planowanie i realizacja procesów gastronomicznych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i idea zero waste".

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje proces przygotowania posiłków w sposób ograniczający zużycie wody i energii	obiera odpowiednie techniki gotowania i obróbki termicznej	Test teoretyczny
	opisuje zasady mycia i zmywania zgodne z oszczędzaniem wody	Test teoretyczny
	wskazuje sposoby ograniczenia zużycia sprzętów i energii	Test teoretyczny
Omawia organizację przestrzeni w kuchni zgodnie z zasadą zero waste	omawia sposoby selektywnej zbiórki odpadów	Test teoretyczny
	wskazuje zastosowanie resztek w praktycznych daniach	Test teoretyczny
	identyfikuje działania ograniczające plastik i odpady jednorazowe	Test teoretyczny
Stosuje świadome praktyki zakupowe i magazynowe	przedstawia listę zakupów zgodną z zasadą „first in – first out”	Test teoretyczny
	planuje menu w oparciu o dostępność produktów lokalnych i sezonowych	Test teoretyczny
Ocenia wpływ decyzji kuchennych na ślad węglowy potraw	porównuje emisje związane z wyborem różnych produktów	Test teoretyczny
	dobiera produkty roślinne zamiast importowanego mięsa	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy kreatywne dania z wykorzystaniem resztek i nadwyżek produktów	opracowuje receptury dań z resztek zgodne z zasadami bezpieczeństwa żywności	Test teoretyczny
	przygotowuje potrawy z wykorzystaniem resztek (np. kluski, warzywa, kapusta)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Działa zespołowo i wspiera wdrażanie zasad „zero waste” w miejscu pracy, inicjując komunikację i współpracę wokół wspólnych działań proekologicznych	aktywnie uczestniczy w tworzeniu i wdrażaniu wspólnych procedur związanych z ograniczaniem marnotrawstwa w kuchni,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przekazuje wiedzę z zakresu zielonych kompetencji innym członkom zespołu,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	współtworzy checklisty lub tablice informacyjne wspierające zachowania proekologiczne w zespole,	Test teoretyczny
	podejmuje inicjatywy wspierające działania zespołowe związane z edukacją ekologiczną.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/qualifications/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-miedzynarodowe/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey

Program

Szkolenie skierowane jest do pracowników branży gastronomicznej, w szczególności osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, cateringach, bistrach i firmach zajmujących się produkcją żywności. Uczestnikami mogą być szefowie kuchni, kucharze, pomoc kuchenna, managerowie kuchni, a także odpowiedzialne za zakupy i magazynowanie produktów spożywczych oraz osoby uczące się, chcące poszerzyć swoją wiedzę z zakresu nowoczesnej gastronomii, jak również osoby chcące nabyć kwalifikację: "Planowanie i realizacja procesów gastronomicznych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i ideą zero waste".

Program szkolenia:

Część I - teoretyczna z przykładami zastosowań praktycznych

1. Oszczędzanie wody

Kompetencja: Umiejętność efektywnego gospodarowania wodą w procesach kuchennych

Przykłady zastosowania:

- Mycie warzyw w misce, a nie pod bieżącą wodą
- Użycie zmywarki tylko przy pełnym załadunku
- Recykling wody z blanszowania do zup lub sosów
- Regularna kontrola zaworów i kranów (brak wycieków)

2. Oszczędzanie energii (prąd i gaz)

Kompetencja: Umiejętność minimalizowania zużycia energii podczas przygotowania posiłków

Przykłady zastosowania:

- Gotowanie „na raz” większych ilości (np. warzywa do obiadu i na pastę do chleba)
- Wykorzystanie pokrywek i termoobiegu w piekarniku
- Włączanie pieców i sprzętu dopiero przed właściwym użyciem
- Ograniczenie ilości sprzętów używanych jednocześnie

3. Gospodarowanie odpadami i resztkami

Kompetencja: Umiejętność ograniczania ilości odpadów organicznych i nieorganicznych

Przykłady zastosowania:

- Tworzenie dań z resztek (np. zupa z warzyw z rosółu, pesto z natki)
- Dbanie o pełne wykorzystanie produktu (liście, obierki, korzenie)
- Kompostowanie odpadów organicznych
- Wydzielone pojemniki na frakcje odpadów (szkło, plastik, bio)

4. Świadome zakupy i magazynowanie

Kompetencja: Umiejętność planowania zakupów i przechowywania produktów zgodnie z zasadą

„first in – first out” (FIFO)

Przykłady zastosowania:

- Zakupy lokalne i sezonowe
- Wybieranie produktów bez zbędnych opakowań
- Współpraca z dostawcami, którzy stosują opakowania zwrotne
- Planowanie menu na bazie dostępnych produktów

5. Redukcja plastiku i opakowań jednorazowych

Kompetencja: Znajomość rozwiązań opakowaniowych przyjaznych środowisku

Przykłady zastosowania:

- Opakowania kompostowalne lub z trzciny cukrowej
- Rezygnacja z folii stretch w przygotówce na rzecz pojemników wielorazowych
- Zamówienia zbiorcze z minimalną ilością opakowań
- Wdrażanie systemów zwrotnych na opakowania na wynos

6. Minimalizacja śladu węglowego potraw

Kompetencja: Umiejętność planowania i przygotowywania dań niskoemisyjnych

Przykłady zastosowania:

- Wybór roślinnych składników zamiast mięsa
- Lokalne produkty zamiast importowanych (np. jabłka zamiast mango)
- Gotowanie w dużych partiach i porcjowanie zamiast gotowania indywidualnego

7. Edukacja i komunikacja zespołowa

Kompetencja: Umiejętność dzielenia się wiedzą w zespole i tworzenia wspólnych procedur

Przykłady zastosowania:

- Wspólne ustalanie procedur zero waste
- Przeprowadzanie mini-szkoleń w zespole (np. co tydzień jedno zagadnienie)
- Tablica z procedurami lub checklistą oszczędności w kuchni

II Część warsztatowa, gotowanie kreatywne

1. Wprowadzenie

Historia kultury gotowania „zero waste” w regionie śląskim i beskidzkim

- Krótkie przypomnienie zasad zero waste
- Przegląd typowych resztek w kuchni śląsko- beskidzkiej, resztek bufetowych i cateringowych

2. Praca warsztatowa- kreatywne wykorzystywanie resztek

Resztki: ugotowane kluski z dnia poprzedniego, makaron z rosółu, warzywa z rosółu, modra kapusta

Resztki, nadwyżki produktów proponowanych przez uczestników szkolenia poprzez wypełnienie ankiety przed rozpoczęciem warsztatów

- Kluskowy stir-fry z warzywami i sosem mięsnym
- Grzanki z klusek do kremowych zup
- Mini zapiekanki z kluskami, modrą kapustą i wędzonką
- pasztet warzywny z imbirem i pesto z łodyg rzodkiewki
- smażony makaron z jajkiem, ziołami i resztkami z pieczeni
- fritata makaronowa z pomidowami i oliwkami
- Kiszona modra kapusta
- Warzywny pasztet z kapustą i suszonymi grzybami
- Makaron zapiekany z bryndzą i cebulką
- kiszenie jako metoda przechowywania
- Pomysły na wprowadzenie do menu restauracyjnego
- atrakcyjna sprzedaż dań z resztek i odpadów (krótka część teoretyczna)

3. Podsumowanie warsztatu

- Mini-checklista z podpowiedziami

Zielone kompetencje:

- Wykorzystanie resztek, danie sezonowe
- Energooszczędne odgrzewanie
- Własne przetwory - brak plastiku
- Wydłużenie trwałości przez kiszenie i pieczenie
- Oszczędność gazu – jedno danie - jedno naczynie
- Wydłużenie trwałości przez kiszenie, pieczenie, piklowanie

Walidacja usługi. Walidacja prowadzona jest na zasadzie testu teoretycznego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Podsumowanie szkolenia, zakończenie szkolenia.

Czas oczekiwania na wynik walidacji oraz dokument certyfikacyjny wynosi do 8 dni roboczych od dnia egzaminu.

Warunki organizacyjne:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem kuchennym oraz produktami niezbędnymi do wykonania zakresu szkolenia. Niezbędny sprzęt oraz produkty zapewnia usługodawca. Uczestnicy podzieleni są na grupy w trakcie części praktycznej (2-4 osobowe, w zależności od ilości osób). Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Szkolenie przygotowuje uczestników do wdrażania zasad zrównoważonej produkcji żywności w gastronomii zgodnie z ideą „zero waste”. Uczestnicy uczą się ograniczać zużycie wody, energii i odpadów, planować świadome zakupy i magazynowanie oraz wykorzystywać resztki w kuchni w sposób kreatywny i bezpieczny. Usługa prowadzi do nabycia kwalifikacji: "Planowanie i realizacja procesów gastronomicznych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i ideą zero waste".

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">1 z 18</div> Przywitanie uczestników. Omówienie programu szkolenia, zasad BHP oraz idei zrównoważonego rozwoju i zero waste w gastronomii.	Zajęcia	Dawid Klimaniec	16-09-2026	08:30	09:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>2 z 18</p> <p>Oszczędzanie wody i energii w gastronomii – dobre praktyki, przykłady zastosowań oraz wpływ na koszty działalności gastronomicznej.</p>	Zajęcia	Dawid Klimaniec	16-09-2026	09:00	10:30	01:30
<p>3 z 18 -</p>	Przerwa	-	16-09-2026	10:30	11:00	00:30
<p>4 z 18</p> <p>Gospodarowanie odpadami i resztkami. Pełne wykorzystanie produktu, segregacja odpadów, kompostowanie oraz tworzenie dań z resztek.</p>	Zajęcia	Dawid Klimaniec	16-09-2026	11:00	12:30	01:30
<p>5 z 18</p> <p>Świadome zakupy i magazynowanie produktów spożywczych zgodnie z zasadą FIFO. Redukcja plastiku i opakowań jednorazowych.</p>	Zajęcia	Dawid Klimaniec	16-09-2026	12:30	13:30	01:00
<p>6 z 18 -</p>	Przerwa	-	16-09-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>7 z 18 Minimalizacja śladu węglowego potraw. Planowanie menu w oparciu o lokalne i sezonowe produkty.</p>	Zajęcia	Dawid Klimaniec	16-09-2026	14:00	15:00	01:00
<p>8 z 18 Edukacja i komunikacja zespołowa. Tworzenie procedur zero waste oraz wdrażanie zielonych kompetencji w gastronomii.</p>	Zajęcia	Dawid Klimaniec	16-09-2026	15:00	16:30	01:30
<p>9 z 18 Wprowadzenie do warsztatów. Historia kultury gotowania zero waste w regionie śląskim i beskidzkim oraz omówienie typowych resztek gastronomicznych.</p>	Zajęcia	Dawid Klimaniec	17-09-2026	08:30	09:30	01:00
<p>10 z 18 Praca warsztatowa – kreatywne wykorzystanie resztek: kluski, makaron, warzywa z rosółu, modra kapusta oraz nadwyżki produktów uczestników.</p>	Zajęcia	Dawid Klimaniec	17-09-2026	09:30	10:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 18 -	Przerwa	-	17-09-2026	10:30	11:00	00:30
12 z 18 Przygotowanie potraw zero waste: kluskowy stir-fry, grzanki z klusek, mini zapiekanki, pasztet warzywny, pesto z łodyg rzodkiewki.	Zajęcia	Dawid Klimaniec	17-09-2026	11:00	12:30	01:30
13 z 18 -	Przerwa	-	17-09-2026	12:30	13:00	00:30
14 z 18 Przygotowanie potraw zero waste: smażony makaron z jajkiem, fritata makaronowa, kiszona modra kapusta, warzywny pasztet, makaron zapiekany z bryndzą.	Zajęcia	Dawid Klimaniec	17-09-2026	13:00	14:30	01:30
15 z 18 Kiszenie, pieczenie i piklowanie jako metody wydłużania trwałości produktów. Pomysły na wdrożenie dań zero waste do menu restauracyjnego.	Zajęcia	Dawid Klimaniec	17-09-2026	14:30	15:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 18 Podsumowanie warsztatów. Mini-checklista wdrożenia zasad zero waste w gastronomii.	Zajęcia	Dawid Klimaniec	17-09-2026	15:30	16:00	00:30
17 z 18 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów uczenia się	Zajęcia	Dawid Klimaniec	17-09-2026	16:00	16:15	00:15
18 z 18 -	Walidacja	-	17-09-2026	16:15	16:30	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 880,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 880,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	50,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	50,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dawid Klimaniec

Ślązak z krwi i kości, miłośnik naturalnych smaków i etyki łowieckiej. Swoją kulinarną drogę rozpoczął na Śląsku, zdobywając doświadczenie w renomowanych restauracjach. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, takich jak Międzynarodowy Festiwal Pstrąga w Kłodzku czy Mistrzostwa Polski w podawaniu Baraniny. Jego talent został doceniony nominacją w Kulinarnych Hermesach oraz zwycięstwem w konkursie Gęsina na Św. Marcina.

Po latach pracy w Polsce zdobywał doświadczenie za granicą, m.in. w renomowanej restauracji OX w Belfaście, nagrodzonej gwiazdką Michelin. Po powrocie do kraju objął stanowisko Szefa Kuchni w rzemieślniczym browarze Krajcar w Żywcu, a następnie stanął za sterami Punktu „G”astronomicznego w Pszczynie.

W ostatnich 5 latach kierował kuchnią prestiżowej Restauracji FIGA w Poznaniu, gdzie przez pięć lat rozwijał autorską wizję kuchni opartej na sezonowych i lokalnych produktach. Obecnie pełni funkcję Szefa Patron Resortu Złoty Groń & Restauracji Bukova w Istebnej, Restauracji Wiśniowy Sad w Rudzie Śląskiej oraz nowo powstającej restauracji w Starych Browarach Wrocławskich.

Autor książek kulinarnych, juror konkursów gastronomicznych, członek stowarzyszeń Polish Chef i „Poznańscy Kucharze Razem”. Nieustannie inspiruje, rozwija młodych kucharzy i wyznacza trendy w polskiej gastronomii.

Od 2020 roku przeprowadził 150 szkoleń dla łącznie 1200 osób. Doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- **Czas oczekiwania na wynik walidacji oraz dokument certyfikacyjny wynosi do 8 dni roboczych od dnia egzaminu.**
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- dla osób z 100% dofinansowania stosuje się zwolnienie na podstawie Art. 43.1.29. a) c) ustawy o VAT;
- dla osób, które uzyskały dofinansowanie w wysokości $\geq 70\%$ stosuje się zwolnienie na podstawie §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knośały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601